

Stroganoff de Carne Molida

Meal Components: Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-24

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne molida cruda (no más de 15% de grasa)	8 lb 8 oz		17 lb		<ol style="list-style-type: none"> 1. Cocine y dore la carne molida. Escurra. Continúe inmediatamente. 2. Espolvoree la harina sobre la carne y revuelva.
Harina todo uso fortificada	4 1/2 oz	1 tza 1 Cda	9 oz	2 tazas 2 Cdas	
*Cebollas frescas, picadas	1 lb 12 oz	1 cuarto gl 3/4 tza	3 lb 8 oz	2 cuarto gl 1 1/2 tazas	<ol style="list-style-type: none"> 3. Agregue cebollas, ajo granulado, perejil, pimienta y sal. Revuelva para combinar. Cocine sobre fuego lento por unos 5 minutos.
O	O	O	O	O	
Cebollas deshidratadas	5 1/4 oz	2 3/4 tazas	10 1/2 oz	1 cuarto gl 1 1/2 tza	
Ajo granulado		1 1/2 cdta		1 Cda	
Perejil seco		1/3 tza		2/3 tza	
Pimienta negra o blanca molida		1 cdta		2 cdtas	

Leche en polvo descremada,
rehidratada

3 1/3 tazas

1 cuarto gl 2 3/4 tazas

4. Agregue la leche y la sopa sin diluir a la mezcla carne. Revuelva hasta que este bien mezclado. Hierva. Reduzca el fuego y cubra. Cocine a fuego lento de 40 a 45 minutos. CCP: Caliente a 155° F o más caliente por lo menos por 15 segundos.

Sopa condensada de crema de hongo en lata. 7 lb 13 oz

2 3/4 tazas 2 Cdas (2 15 lb 10 oz 1/2 lata # 3)

1 cuarto gl 1 3/4 tazas (5 latas # 3)

5. Vierta 7 lb 7 oz (alrededor de 1 gl 3 tazas) en cada media-bandeja para mesa de vapor mediana(10" x 12"x 4"). Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas.

6. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° F o más caliente. Distribuya las porciones con un cucharón de 6 oz (3/4 tza)

7. Sirva sobre arroz cocido o fideos.

Marketing Guide

Food as Purchased for

50 Porciones

50 Porciones

Cebollas Maduras

2 lb

4 lb

Serving	Yield	Volume
<p>¾ taza (cucharón de 6 oz) provee el equivalente a 2 oz de carne.</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 14 lb 14 oz 2 media-bandejas para mesa de vapor medianas</p> <p>100 Porciones: alrededor de 29 lb 12 oz 4 media-bandejas para mesa de vapor medianas</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 2 gl ½ cuarto gl</p> <p>100 Porciones: alrededor de 4 gl 2 ¾ cuarto gl</p>